

Menù Primavera/Estate VINOVO - Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria
DIETA LEGGERA

Dussmann

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<u>PASTA BIANCA</u> <u>RICOTTA</u> FAGIOLINI IN INSALATA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>RISO ALL'OLIO</u> <u>MERLUZZO AL FORNO</u> ZUCCHINE AL FORNO PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA GRANO DURO BIANCA</u> <u>FETTINA DI CARNE BIANCA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA ALL'OLIO EVO</u> <u>RICOTTA</u> CAROTE COTTE PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>FETTINA DI CARNE ROSSA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>
2	<u>PASTA BIANCA</u> <u>PESCE AL FORNO</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA GRANO DURO BIANCA</u> <u>RICOTTA</u> ZUCCHINE ALL'OLIO PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>RISO ALL'OLIO</u> <u>FETTINA DI CARNE ROSSA</u> PATATE AL FORNO PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>FETTINA DI CARNE BIANCA O</u> <u>ROSSA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>RISO ALL'OLIO</u> <u>MERLUZZO AL FORNO</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>
3	<u>PASTA GRANO DURO ALL'OLIO</u> <u>PESCE AL FORNO</u> CAROTE COTTE PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>CARNE BIANCA</u> PATATE PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>RICOTTA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>RISO ALL'OLIO</u> <u>PESCE AL FORNO</u> FAGIOLINI IN INSALATA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>RICOTTA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>
4	<u>RISO ALL'OLIO</u> <u>PESCE AL FORNO</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>FETTINA DI CARNE BIANCA O</u> <u>ROSSA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>MERLUZZO AL FORNO</u> CAROTE COTTE PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	MINISTRINA IN BRODO RICOTTA VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>FETTINA DI CARNE BIANCA O</u> <u>ROSSA</u> ZUCCHINE AL FORNO PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>
5	<u>PASTA BIANCA</u> <u>PESCE AL FORNO</u> PATATE AL FORNO PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>RICOTTA</u> CAROTE COTTE PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>RISO ALL'OLIO</u> <u>FETTINA DI CARNE BIANCA O</u> <u>ROSSA</u> FAGIOLINI IN INSALATA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA ALL'OLIO EVO</u> <u>FETTINA DI CARNE BIANCA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>	<u>PASTA BIANCA</u> <u>RICOTTA</u> VERDURA COTTA PANE E <u>FRUTTA (MELA)</u>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione